

Aïda Hôtel & Spa

# LE PARTAGE

---

By Franck Reynaud

Treviso, Shizo & Sarawak-Pfeffer

Kalbfleisch, Wasabi & kandierte Zitrone

Jakobsmuschel, Mango & Gochujang

Zander, Spargel & Calamensi

Offenes Maki von jungen Sprossen, Zedra & Spirulina-Brühe

Rotkohl, Granny-Apfel & Humagne

Schwein nach Mojo-Art & Salsa verde

Girolle, Roggen & alte Pflaume

Mango, Passionsfrucht & Ingwer

Schokolade & schwarze Trüffel

Zum Preis von CHF. 130 pro Person (ohne Getränke)

# LE PARTAGE

---

par Franck Reynaud

Treviso, Shizo & Sarawak-Pfeffer

Kalbfleisch, Wasabi und eingelegte Zitrone

Jakobsmuscheln, Mango und Gochujang

Pilze, Miso & Zitronengras

Zander, Asperula & Calamensi

Maki mit offenen Sprossen, Zedernholz und Spirulina-Brühe

Garnelen, Tandoori & Avocado

Entenküken, Kakao & schwarze Zitrone

Rotkohl, Granny Apple & Humagne

Mojo-Schwein & Salsa verde

Blauschimmelkäse, Walliser Salsifi & kandierte Zwiebeln

Mauerblümchen, Roggen & alte Pflaume

Rote Wurzel, Kokosnuss & Limette

Mango, Passionsfrucht & Ingwer

Schokolade & schwarzer Trüffel

Zum Preis von CHF. 160 pro Person (Getränke nicht inbegriffen)